BEDIENUNGSANLEITUNG

25/10/07 D

TURBOCHEF

ZUSAMMENFASSUNG

HINWEISE ..... Seite 4
HINWEISE ZUM GEBRAUCH ..... Seite 6
BESCHREIBUNG ..... Seite 7
ZUBEHÖR: GEBRAUCH-INSTANDHALTUNG-REINIGUNG .... Seite 12
REINIGUNG ..... Seite 19
INBETRIEBNAHME ..... Seite 20
RATSCHLÄGE FÜR EINE KORREKTE BENUTZUNG ..... Seite 28
RECYCLING UND ENTSORGUNG ..... Seite 32
TECHNISCHE DATEN ..... Seite 32

Bitte vor Erstbenutzung des Gerätes diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen. Nur somit können beste Resultate und größtmögliche Sicherheit im Gebrauch des Gerätes erzielt werden.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 3 26/10/2007, 12.04

HINWEISE

- Vor Gebrauch des Gerätes kontrollieren, dass die Spannung des Stromnetzes mit der am Geräteschild angegebenen übereinstimmt.
  Das Gerät nur an eine Steckdose mit einer Mindestkapazität von 10 A sowie einer effizienten Erdung anschließen.
- Die elektrische Sicherheit ist nur garantiert, wenn das Gerät direkt an einer laut gültiger Elektrizitäts-Sicherheitsnormen angelegter Steckdose mit Erdung angeschlossen wird. Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden zur Verantwortung gezogen werden, welche aus einer fehlenden Erdungsleitung des Stromnetzes hervorgerufen werden. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an eine professionell qualifizierte Person.
- Nachdem das Gerät aus seiner Verpackung entnommen wurde, vergewissern Sie sich auf dessen Integrität. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich ausschließlich an qualifiziertes Personal wenden.
- Man rät vom Gebrauch von Adaptern, Mehrfachsteckern und/ oder Verlängerungsschnüren ab. Sollte es unentbehrlich sein, eines dieser Dinge zu benutzen, ist es notwendig, ausschließlich einfache oder multiple Adapter zu verwenden, welche den gültigen Sicherheitsnormen entsprechen, mit der Aufmerksamkeit, nicht die maximale am Adapter angegebene Stärke zu überschreiten.
- Die Verpackungselemente (Plastiktüten usw.) aus Reichweite der Kinder halten, nachdem sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Jeder anderweitige Gebrauch ist unangebracht und somit als gefährlich zu betrachten.
- Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden am Gerät zur Verantwortung gezogen werden, welche aus einem unangebrachten, falschen und irrationalen Gebrauch, und/ oder Reparaturen mittels nicht qualifizierten Personals hervorgerufen wurden.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 4 26/10/2007, 12.04

HINWEISE

- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und/oder Füssen berühren.
- Den Gerätestecker nicht am Stromzufuhrkabel ziehend aus der Steckdose entfernen.
- Das Gerät nicht Witterungseinflüssen ausgesetzt lassen (Regen, Sonne, Frost usw.)
- Das Gerät nicht von Kindern und/oder körperlich sowie geistig unfähigen Personen betätigen lassen.
- Vor jeglichem Reinigungsverfahren oder Wartung das Gerät vom Stromnetz trennen, indem Sie den Stecker entfernen.
- Niemals das Gerät zur Reinigung ins Wasser tauchen.
- Niemals die Messerklingen im Becher ohne Dichtung montieren.
- Nur die mitgelieferte Spatel zur Vermischung der Zubereitungen benutzen.
- Niemals mit leerem Becher kochen.
- Niemals das gesamte Gerät unter den Wasserhahn halten, um in den Becher Wasser zu füllen.
- Niemals das Gerät am Handgriff aufheben.
- Nicht die sich an der Rückseite des Gerätes befindenden Luft- und Ventilationsspalten zudecken.
- Im Falle von Schäden oder schlechter Funktion des Gerätes, dasselbe abschalten und nicht öffnen. Für eventuelle Reparaturen sich nur an einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst wenden und die Verwendung originaler Ersatzteile anfordern. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann die Sicherheit des Gerätes beeinflussen.
- Entscheidet man das Gerät definitiv zu eliminieren, empfiehlt man dasselbe, nach Entfernung des Stromsteckers aus der Steckdose, durch Durchtrennung des Stromzufuhrkabels unbrauchbar zu machen.
- Der Stromzufuhrkabel dieses Gerätes kann nicht vom Benutzer ausgetauscht werden, nachdem für diesen Austausch die Benutzung von speziellem Werkzeug erforderlich ist.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 5 26/10/2007, 12.04

HINWEISE

Im Falle von Kabelschäden oder dessen Austausch sich ausschließlich an einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst wenden.

- Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Stecker aus der Steckdose entfernen und den Schalter ausschalten. Sollte nicht die Notwendigkeit bestehen, das Gerät nicht am Stromnetz angeschlossen lassen.
- Das Gerät kann nicht nach einem Sturz auf den Boden oder bei Auftreten von Mängel oder Lecks benutzt werden. Vor Wiederbenutzung ist es notwendig, das Gerät zu einem autorisierten Kundendienst zu bringen.
- Mit Sorgfalt diese Bedienungsanleitung aufbewahren, nachdem es notwendig sein könnte, sie künftig zu Rate zu ziehen.
- Dieses Gerät wurde in Konformität mit den CE EN55014-Dispositionen bezüglich des radioelektrischen-schädlingsbekämpfenden –Schutzes realisiert.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH

- Vor Erstbenutzung des Turbochefs sorgfältig das gesamte Zubehör wie Becher, Deckel, Messerklingen, Körbchen, Spatel und Rühraufsatz unter Beachtung der weiter hinten beschriebenen Anleitungen reinigen.
- Das Gerät auf einen horizontalen Arbeitsplatz positionieren, nicht in der Nähe von Kanten und fern von Wärmequellen und der Zugänglichkeit von Kindern.
- Die maximale Kapazität des Bechers darf niemals überschritten werden; die Zufuhr von Flüssigkeiten im höheren Ausmaß bedeutet das Auslaufen derselben, und folglich dem Turbochef auch unreparierbare Schäden zuzufügen. Diese Schäden sind nicht von der Garantie gedeckt.
- Die Hand oder Finger nicht in die Öffnung des Deckels einführen, nachdem die Gefahr besteht sich zu schneiden.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 6 26/10/2007, 12.04

BESCHREIBUNG

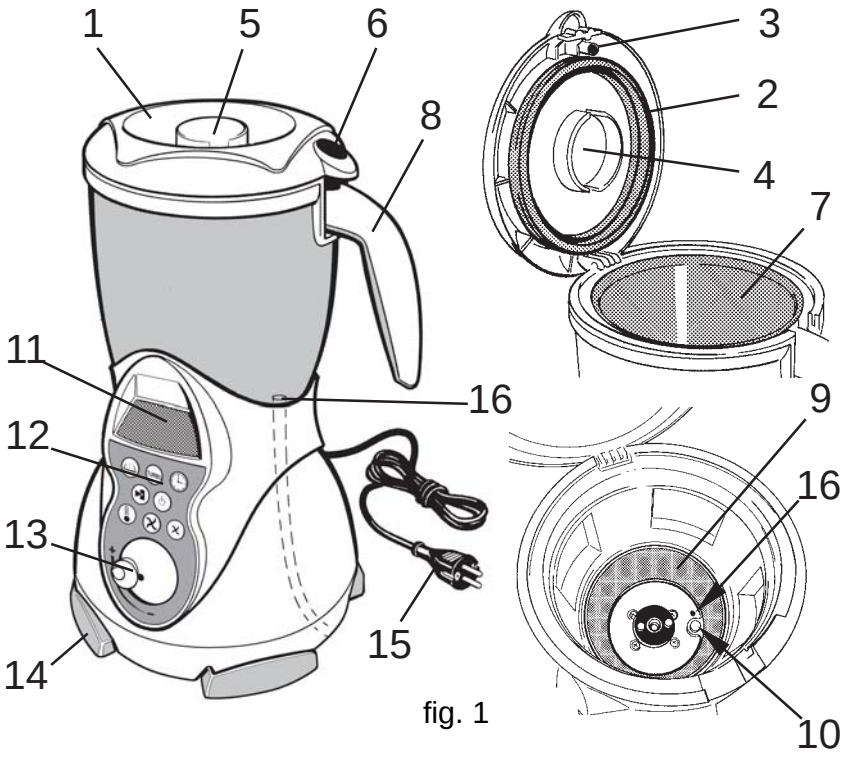


fig. 1

1 Deckel
2 Dichtung
3 Magnet
4 Zufuhröffnung
5 Verschluss/Messbecher
6 Öffnungs/Schließungsknopf des Deckels
7 Becher
8 Handgriff des Bechers
9 Erhitzungselement
10 Thermostat
11 Display mit Flüssigkristallanzeige
12 Befehlstasten
13 Genius
14 Stabilisierungsfüßchen
15 Stromzufuhrkabel
16 Öffnung zum Flüssigkeitsauslauf

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 7 26/10/2007, 12.04

1 – DECKEL (Fig.2):
Der Deckel ist mit einer Dichtung und einem elektromagnetischen Sicherheitsbestandteil ausgestattet.

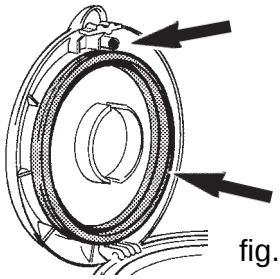


fig. 2

2 – DISPLAY MIT FLÜSSIG-KRISTALLANZEIGE (Fig.3):
Erlaubt die Visualisierung aller Funktionen des Turbochefs.

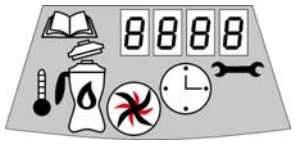


fig. 3

3 – SCHALTTAFEL: (Fig.4):
1. REZEPTBUCH: 99 gespeicherte Rezepte
2. TURBO: die Taste gedrückt haltend, erlaubt diese, bis dass sie wieder losgelassen wird, von einer eingegebenen Geschwindigkeit (min. 6) zur Turbo-Geschwindigkeit überzugehen.
3. ZEIT: um die Arbeitszeit bis zu einem Maximum von 99 Minuten und 59 Sekunden einzustellen.
4. START/STOP: Taste zum „Start/Anhalten" der Funktionen. Es ist die stets zu benutzende Taste.

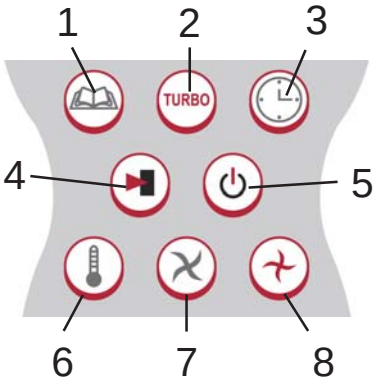


fig. 4

5. 0/I : um von der Standby-Position zum Start der Maschine überzugehen.
6. THERMOMETER: zur Temperaturregulierung von einem Minimum von 40° bis zu einem Maximum von 115°.
7. GESCHWINDIGKEIT: um die gewünschte Geschwindigkeit mit 23 Varianten einzustellen. Zum Kochen des Fleisches nur die Geschwindigkeit 1E mit dem Rührаufsatz benutzen, da das Fleisch ansonsten zerschnitten wird.
8. AUTOPULSE: um eine „unterbrochene" Funktionsweise auf alle Geschwindigkeiten, von 1 bis 10 (ausgeschlossen 1E und 1F), zu erhalten

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 8 26/10/2007, 12.04

4– GENIUS (Fig.5):
Erlaubt mittels einfacher Drehung die Regulierung jeder Funktion des Turbochefs.

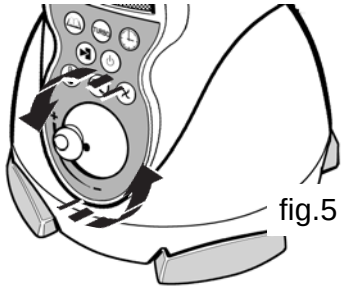


fig.5

5 – ERHITZUNGSELEMENT (A - Fig.6): Elektroresistenz, welche den Becher während des Kochens erhitzt.

Nicht den leeren Becher erhitzen!

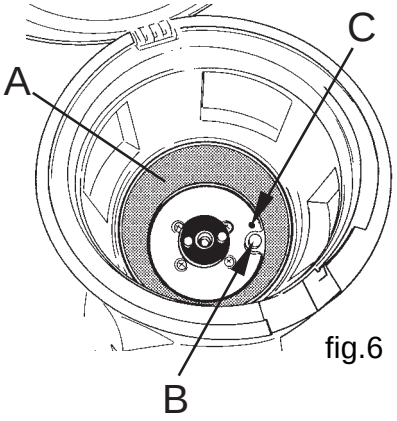


fig.6

6 – THERMOSTAT (B – Fig. 6): Zur Temperaturkontrolle. Es ist das Bestandteil, welches die Kochtemperatur reguliert.

7–ÕFFNUNG ZUM AUSLAUF DER FLÜSSIGKEITEN (C – Fig. 6): Sollte irgendwelche Flüssigkeit aus dem Becher austreten, erfolgt dies mittels dieser Õffnung an der Basis des Roboters.

8–STABILISATORFÜSSCHEN:
Nachdem die vier Füßchen elastisch sind, fungieren sie als stabilisierende Elemente, welche die Schwingungen des in Funktion seienden Turbochefs absorbieren. (Fig. 7)

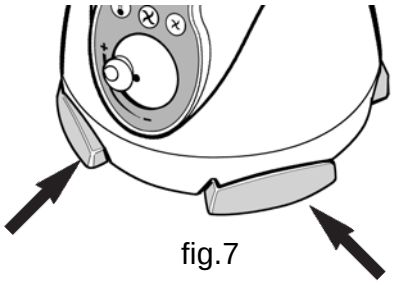


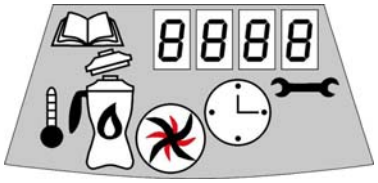
fig.7

Es ist möglich, dass je nachdem was zubereitet wird (Teigmassen usw.), das Gerät auch auffällig schwankt. Dies ist absolut normal, und die Füßchen werden die Schwankungen absorbieren

fig. 5

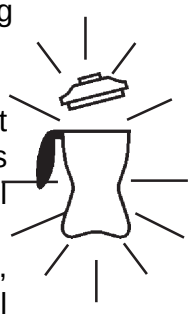
TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 9 26/10/2007, 12.04

DISPLAY MIT FLÜSSIGKRISTALLANZEIGE



Drückt man die „ON/OFF”-Taste um die Maschine einzuschalten, muss das Profil des Roboters aufleuchten.

- Ist der Deckel des Gerätes gut geschlossen, leuchtet permanent das Symbol des geschlossenen Deckels auf. Dieses Symbol bleibt solange die Maschine in Funktion ist ständig erleuchtet.



- Wurde der Deckel des Gerätes nicht gut geschlossen, leuchtet zur Signalisierung, dass man den Deckel gut schließen muss, das Symbol mit gehobenem Deckel auf. Dieses Bild blinkt. Nachdem der Deckel in Ordnung gebracht wurde, leuchtet das Symbol mit geschlossenem Deckel auf, welches für die gesamte Funktionsdauer der Maschine permanent bleibt.

- Gibt man eine Temperatur ein, leuchtet,solange eine Temperatur eingestellt ist, permanent das Temperatursymbol auf.

- Ist die Maschine in Erhitzungsphase, leuchtet im Inneren des Robotersymboles blinkend das der Flamme auf. Das Flammensymbol bleibt, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, blinkend eingeschalten.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 10 26/10/2007, 12.04

- Drückt man die UHR-Taste, um eine Zeit zu wählen, leuchtet für einige Sekunden das Uhr-Symbol auf, welches dann erlischt.
  Das Display visualisiert rechts oben die restlich ablaufende Zeit.

- Bei der Geschwindigkeitseinstellung leuchten blinkend die großen und kleinen Messerklingen auf.

- Drückt man die AUTOPULSE-Taste, leuchten die langsam blinkenden kleinen Messerklingen auf, und die großen
  Messerklingen erlischen.

- Drückt man die „TURBO"-Taste erlischt das Symbol der kleinen Messerklingen, und es leuchtet schnell blinkend das der großen auf.

- Wählt man ein Rezept, leuchtet das Symbol des Kochbuches auf, welches eingeschalten bleibt.

- Im Falle eines großen Schadens, leuchtet das Symbol des Schraubenschlüssels auf, und der Rest schaltet ab. Das Gerät muss zum Kundendienst gebracht werden.

THERMOSTAT DER MOTORKONTROLLE:
Eine übermäßige Menge an Zutaten oder eine zu dickflüssige Zubereitung, kann eine Überanstrengung des Gerätes mit folglicher Überhitzung des Motors hervorrufen.
Dieser Thermostat ermittelt die Anomalie und bringt den Motor automatisch zum Stillstand. Am Display erscheint „Er: 01"
Einige Minuten abwarten, bis dass die Maschine abkühlt und wiederum zum Gebrauch bereitsteht. Zu diesem Zweck ist ein Abkühlungs-Flügelrad installiert, welches auch bei abgeschalteter Maschine arbeitet

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 11 26/10/2007, 12.04

1– DECKEL

Den Deckel mit der in der Zeichnung 8 angegebenen Neigung montieren. Es wird sehr einfach sein. Versuchen Sie es nicht in anderen Positionen, nachdem der Haken des Deckels unnötig belastet würde.

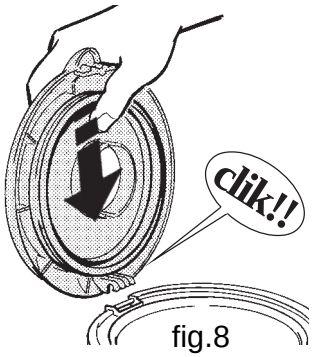
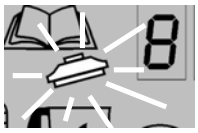


fig.8

Der Deckel ist mit einer Dichtung ausgestattet, welche immer korrekt montiert werden muss, um die Gefahr des Überlaufens von Flüssigkeiten zu vermeiden.

Die unkorrekte Positionierung der Dichtung könnte das Überlaufen von Flüssigkeiten ermöglichen, oder den Start des Turbochefs verhindern.

- Ist der Deckel nicht richtig geschlossen, verhindert die elektromagnetische Sicherheit den Arbeitsbeginn des Turbochefs, und am Display leuchtet dieses Symbol auf.
- Ist der Deckel korrekt geschlossen, leuchtet am Display dieses Symbol auf.



Um den Deckel zu öffnen, den Knopf an der oberen Seite drücken (Fig. 9).

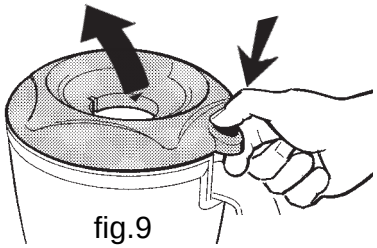


fig.9

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 12 26/10/2007, 12.04

ACHTUNG!!: Sind im Becher Flüssigkeiten vorhanden und die Geschwindigkeit ist erhöht, vor Öffnung des Deckels einige Sekunden abwarten, sodass sich die Flüssigkeiten zu ihrem Grundzustand legen. Dies ist erforderlich, um das Austreten eventueller „Dampfwolken" zu vermeiden.

REINIGUNG: Periodisch die Dichtung abmontieren und den Schmutz, welcher sich eventuell zwischen der Dichtung und dem Deckel angesetzt hat, entfernen.

Mit Sorgfalt die Dichtung wieder in ihrem Sitz montieren, sodass der Deckel gut schließt.

ACHTUNG!!: NIEMALS den Deckel in der Spülmaschine reinigen!

2 – MESSBECHER-VERSCHLUSS

Der Verschluss erfüllt eine doppelte Funktion: auf den Deckel aufgesetzt, verhindert er das Austreten der Flüssigkeiten vom Deckel selbst, und umgedreht, kann er als bequemer Messbecher verwendet werden.

Er kann auf zwei Arten montiert werden:

- für hohe Geschwindigkeiten und siedende Flüssigkeiten (blockierter Verschluss – Fig.10)
- für niedere Geschwindigkeiten, ohne Erhitzung (freier Verschluss – Fig.11)

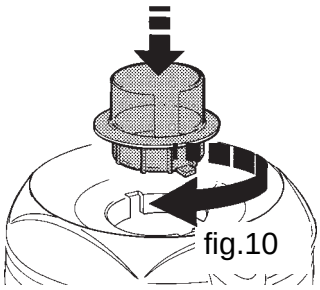


fig.10

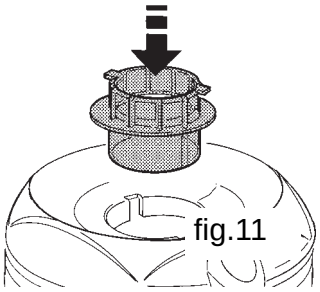


fig.11

ACHTUNG!!: Sollten innerhalb des Bechers siedende Flüssigkeiten vorhanden sein, vor Abnahme des Verschlusses einen Moment warten: es werden eventuelle „Dampfwolken" vermieden.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 13 26/10/2007, 12.04

Äquivalenzen:	Gramm
Wasser…	85
Kaltgepresstes Olivenöl…	85
Samenöl……	75
Wein…	85
Milch.	85
Mehl....	…55
Grieß…	70
Zucker	…85
Kakao..	……50
Reis…	85
geriebenes Brot….	.50
geriebener Käse	50

REINIGUNG: Der Verschluss kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

3 – BECHER (Fig. 12)
Der Becher ist zur Maßeinheit mit Einkerbungen versehen:

1. Einkerbung = 1 Liter
2. Einkerbung = 1,5 Liter
3. Einkerbung = 2 Liter

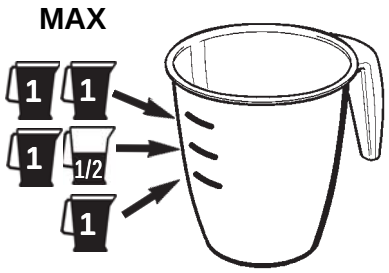


fig.12

Die maximale Kapazität darf nie überschritten werden.
Es ist unentbehrlich zu beachten, dass einige Speisen, wie aufgehende Teige (Brot, Pizza usw.), während der Zubereitung an Volumen zunehmen, und dass die hohen Geschwindigkeiten der Messerklingen durch die Schleuderstärke tendieren, den Stand der Flüssigkeiten zu erhöhen.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 14 26/10/2007, 12.04

•ENTNAHME DES BECHERS
Sich versichern, dass der Turbochef stillsteht, dann den Knopf zur Öffnung des Deckels drücken.

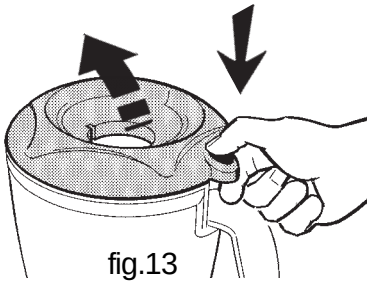


fig.13

ACHTUNG!!: Um den Motor anzuhalten, NIEMALS den Deckel öffnen, NICHT die Taste „0I" benutzen, nur die „START/STOP"-Taste betätigen!!

Den Becher mittels des Handgriffes entnehmen.

Vorsichtig sein, nachdem der Becher sehr warm sein könnte; nicht berühren und nicht auf empfindliche Oberflächen stellen, nachdem sich dieselben auch in unbehebbarer Weise beschädigen könnten.

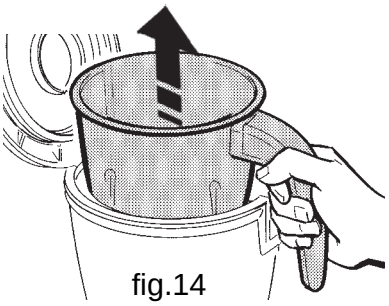


fig.14

•EINSETZUNG DES BECHERS
Sich versichern, dass der Turbochef stillsteht, dann den Knopf zur Öffnung des Deckels drücken.

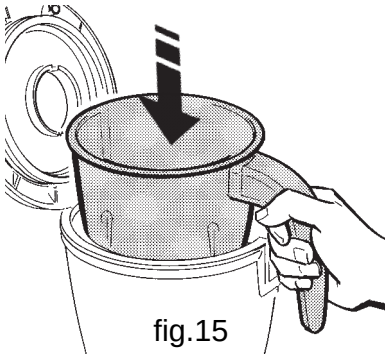


fig.15

Bei Öffnung des Deckels tritt die Sicherheitsvorrichtung in Funktion, welche automatisch den Motor blockiert und folglich die Messerklingen anhält.

Den Becher vorsichtig in seinen richtigen Sitz einführen; andernfalls wird die Sicherheitsvorrichtung dem Motor den Start verhindern.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 15 26/10/2007, 12.04

REINIGUNG: Sich stets vor Reinigung des Bechers absichern, dass die Messerklingen abmontiert sind, um somit das Risiko, sich dabei zu schneiden, zu vermeiden. Der Becher, **ohne Messerklingen,** kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Berücksichtigen Sie jedoch, dass die in der Spülmaschine benutzten Spülmittel sehr aggressiv sind, und deshalb der metallfarbene Teil des Bechergriffes mit der Zeit etwas entfärbt werden kann.

4 – MESSERKLINGEN· MONTAGE/ABMONTAGE DER MESSERKLINGENDie Messerklingen mit dem vorhergesehenen Schutz abdecken.Halten Sie den Klingenschutz mit einer Hand, setzen Sie die Messerklingen in die auf dem Becherboden vorhandene Einkerbung ein und mit der anderen Hand schrauben Sie die Schraubenmutter (Fig. 16) am Becherboden an; **sorgfältig** anschrauben**.**

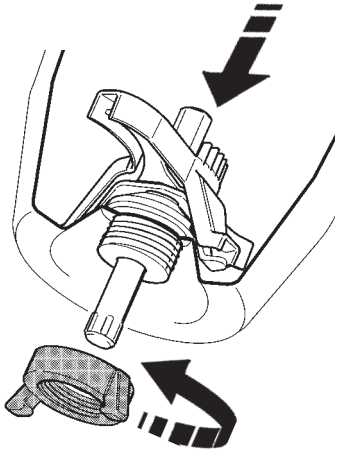


fig.16

Nach Zerkleinerung von harten Bestandteilen (Eis, Trockenfrüchten, Karotten usw.), immer die Schraubenmutter ein wenig anziehen.

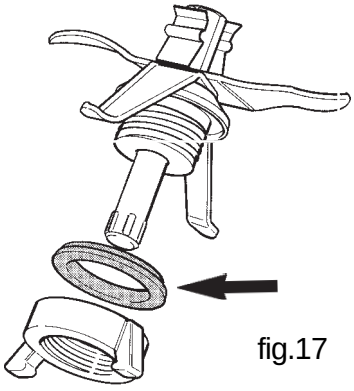


fig.17

Stets prüfen, dass die Messerklingen mit der Dichtung (Fig. 17) versehen sind, und dass die Dichtung im guten Zustand ist; andernfalls ist das Einsickern von Flüssigkeiten möglich, welche über einen Entleerungsschlauch an der Basis des Turbochefs austreten werden.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 16 26/10/2007, 12.04

REINIGUNG: Die Klingen nur mit laufendem Wasser und Spülmittel reinigen; eventuell ein kleines Bürstchen verwenden, indem Sie versuchen, mit der Hand den unteren Gruppenteil der Messerklingen, wo sich das Kissen befindet, zu schützen, sodass so wenig wie möglich Wasser eindringt.

ACHTUNG!!: NIEMALS die Messerklingen in der Spülmaschine reinigen und KEINEN Essig verwenden!!

5 – MESSERKLINGEN-SCHUTZ (Fig. 18) Sie werden auf die Messerklingen mit einem Druck angebracht, bis dass man ein „Klick" hört. Sie sind unentbehrlich, um die Messerklingen ab- und wieder zu montieren, ohne dem Risiko ausgesetzt zu sein, sich dabei zu schneiden, jedoch auch um Speisen umzurühren, für welche lange Kochzeiten vorhergesehen sind, und die zudem von Natur aus delikat sind (z. B. Bohnen, Linsen usw.).

fig.18

REINIGUNG: Der Messerklingen-Schutz kann ruhig in der Spülmaschine gereinigt werden.

6 – RÜHRAUFSATZ (Fig. 19) Die Hauptfunktion des Rührаufsatzes ist, Sahne und Eiweiß zu Schnee zu schlagen. Er ist aber auch sehr zum Schmoren oder Anbraten des Gemüses nützlich, ohne dieses dabei zu zerbrechen, sowie in der Zubereitung von Gerichten auf Fleisch- oder Fischbasis.Der Rührаufsatz kann auf den Messerklingen oder auch über den Messerklingen-Schutz angebracht werden. Er wird durch einen leichten Druck montiert.

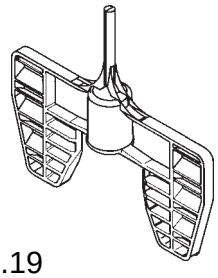


fig.19

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 17 26/10/2007, 12.04

ACHTUNG!!: NIEMALS den Rühraufsatz mit einer höheren als in den Rezepten angegebenen Geschwindigkeit verwenden, sowohl generell niemals eine höhere Geschwindigkeit als 4 verwenden: er könnte sich auch unreparierbar beschädigen!!

REINIGUNG: Der Rühraufsatz kann ruhig in der Spülmaschine gereinigt werden

7 - SPATEL (Fig. 20) Die Spatel erlaubt, die im Becher enthaltenen Zutaten, auch mit den in Bewegung seienden Messerklingen, in vollkommener Sicherheit umzurühren, nachdem ihre spezielle Beschaffenheit einen direkten Kontakt mit den Klingen unmöglich macht. Außerdem erlaubt sie, falls notwendig, zwischen einer und der anderen Verarbeitungsphase, die Zutaten von den Wänden des Bechers zu lösen.Dank des eigens vorhergesehenen Hakens, ist sie auch sehr nützlich, das Körbchen aus dem Becher ohne jegliches Verbrühungsrisiko zu entnehmen.

fig. 20

ACHTUNG!!: NIEMALS andere Utensilien (Holzlöffel oder Holzschöpfkellen usw.) bei in Bewegung seienden Messerklingen benutzen.

REINIGUNG: Die Spatel kann ruhig in der Spülmaschine gereinigt werden.

8 – KÖRBCHEN (Fig. 21) Das Körbchen hat eine doppelte Funktion:
- es erlaubt, die Speisen unter Verwendung der im Becher vorhandenen Flüssigkeiten zu kochen,
- es fungiert als Sieb, um Brühen, Säfte, Aperitife usw., welche im Becher selbst angefertigt wurden, zu filtern.

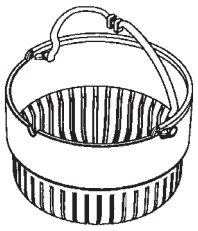


fig. 21

REINIGUNG: Das Körbchen kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 18 26/10/2007, 12.04

REINIGUNG

Sich stets vor Reinigung des Bechers vergewissern, dass die Messerklingen abmontiert sind, um das Risiko, sich dabei zu schneiden, zu vermeiden.

ACHTUNG!!: Die Messerklingen nur mit laufendem Wasser und Spülmittel reinigen; eventuell ein Bürstchen verwenden.Die Messerklingen NICHT in die Spülmaschine geben und KEINEN Essig verwenden!

Periodisch die Dichtung abmontieren und den Schmutz, der sich eventuell zwischen derselben und des Deckels angesetzt hat, entfernen.

ACHTUNG!!: Die Dichtung wieder korrekt an ihrem Sitz montieren, sodass sich der Deckel gut schließt.

Das Gerät mit einem feuchten Tuch und neutralen Reinigungsmittel säubern; zu aggressive oder zu schäumende Reinigungsmittel vermeiden.

ACHTUNG!!: Absolut NICHT das Gerät zur Reinigung ins Wasser tauchen.

Das Innengehäuse der Maschine, in welcher der Becher eingesetzt wird, mit einem leicht angefeuchteten und nicht scheuernden Schwamm reinigen.Den Vorgang ausschließlich nur bei kalter und abgeschalteter Maschine durchführen.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 19 26/10/2007, 12.04

INBETRIEBNAHME

1 – EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN

- Das Gerät zu seiner Stabilität auf eine gerade Oberfläche positionieren.
- Das Gerät an die Netzspannung anschließen.
- Die Taste ⏻ an der Schalttafel drücken; das Display wird automatisch einschalten und das Roboterprofil und die auf 1 eingestellte Geschwindigkeit anzeigen.

Zur Sicherheitsgarantie und Energieeinsparung, schaltet die Maschine bei keiner erfolgten Eingabe nach ca. 10 Minuten automatisch ab und begibt sich in „Stand-by"-Position. Es muss erneut die „START/STOP"-Taste gedrückt werden, um das Gerät wieder in Funktion zu bringen.

- Das Symbol der gewünschten Funktion wählen.
- Den „Genius" nach rechts oder links drehen, je nachdem, welchen Wert man einstellen möchte.
- Die für die Zubereitung erforderlichen Funktionen immer mittels dieser empfohlenen Reihenfolge einstellen.

1 - **GESCHWINDIGKEIT**

2 - **ZEIT**

3 - **TEMPERATUR**

4 - **START/STOP**

ACHTUNG!!: Anfangs, bei den ersten Benutzungen, kann es vorkommen, dass das Gerät ein leichtes Geräusch von sich gibt, was auf die Einrichtung der inneren Dichtungen zurückzuführen ist. Es ist eine völlig normale Erscheinung, welche innerhalb kurzer Zeit verschwindet.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 20 26/10/2007, 12.04

2 – KORREKTUR DER EINGEGEBENEN DATEN

Während der Zubereitung ist es möglich, die eingegebenen Parameter der Geschwindigkeit, Zeit und Temperatur zu ändern und mit GENIUS die neuen Werte zu definieren. In folgender Weise vorgehen:

- die „START/STOP"-Taste drücken, um den Turbochef anzuhalten;
- die entsprechende Parameter-Taste drücken, für welche die Eingabeänderung erwünscht ist;
- den „Genius" drehen, um den neuen Wert einzustellen,
- die „START/STOP"-Taste drücken, um den Turbochef zu starten. 3 Sekunden nach Änderungseingabe des Parameters erscheint am Display das Symbol, welches anzeigt, was Turbochef vor der Änderung tat.

Beispiel:

- Turbochef arbeitet bei der Geschwindigkeit 1, bei der Temperatur von 60°C, und am Display scheint das Flammensymbol auf, um anzuzeigen, dass die Maschine erhitzt.
- Wir bringen die Geschwindigkeit von 1 auf 3.
- Nach Ablauf von 3 Sekunden ab Änderungseingabe scheint am Display erneut das Flammensymbol auf, um anzuzeigen, dass die eingegebene Temperatur noch nicht erreicht wurde.
- Am Arbeitsende bzw. nach Zeitablauf und Erreichung der eingegebenen Temperatur wird ein akustisches Signal angeben, dass die eingegebenen Parameter erreicht sind.

Gib ich eine Geschwindigkeit ein oder, aus jeglichem Grund, halte ich das Gerät an (mit der START/STOP-Taste oder mittels Öffnen des Deckels), muss ich zum Neustart die Geschwindigkeit bestätigen (oder eine neue eingeben) indem ich die GESCHWINDIGKEITSTASTE und dann die START/STOP-Taste drücke.

Dies hilft zu vermeiden, dass man das Gerät fälschlicherweise mit einer höheren, vielleicht für die durchzuführende Zubereitung nicht geeigneten Geschwindigkeit startet.

Nach Beendung einer eingestellten Funktion, löscht sich diese aus dem Speicher; der Turbochef startet deshalb jedes Mal mit Zeit und Temperatur gleich Null, deshalb muss man die Eingabe einer weiteren Zubereitung vornehmen.Ohne mindestens eine Eingabe startet der Turbochef nicht.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 21 26/10/2007, 12.04

3 – TASTEN DER SCHALTTAFEL

- REZEPTBUCH
- STAND-BY
- TURBO
- TEMPERATUR
- ZEIT
- GESCHWINDIGKEIT
- START/STOP
- AUTOPULSE

GESCHWINDIGKEIT

Auswahl der Drehungsgeschwindigkeit der Messerklingen:
- die GESCHWINDIGKEITS-Taste drücken,
- mit dem Genius die gewünschte Geschwindigkeit wählen. Der eingegebene Geschwindigkeitswert wird am Display visualisiert.

Der Turbochef ist mit 23 verschiedenen Geschwindigkeiten ausgestattet:
- Geschwindigkeit von 0 bis 10
- Geschwindigkeit von 1 bis 10 AUTOPULSE
- Geschwindigkeit 1E zum Kochen des Fleisches mit Rührаufsatz
- Geschwindigkeit 1F zum Kochen delikater Speisen mit Rührаufsatz
- TURBO (14.320 Drehungen/Minute)

Die Geschwindigkeit 0 kann nur nach Einstellung einer Temperatur visualisiert und ausgewählt werden, indem man folgendermaßen vorgeht:
- die Taste mit dem Thermometersymbol drücken,
- die Temperatur auswählen,
- den Genius drehend die Geschwindigkeit „0" auswählen, welche am Display visualisiert wird,
- die weiteren Parameter eingeben und fortfahren.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 22 26/10/2007, 12.04

ZEIT

Auswahl der Zeitdauer:
- die ZEIT-Taste drücken,
- mit dem Genius die gewünschte Arbeitszeit wählen. Der Wert der eingegebenen Arbeitszeit wird am Display visualisiert.
- Das Feld der Zeiteinstellung variiert von 5 Sekunden bis 99 Minuten und 59 Sekunden.

Schritte zur Uhrregulierung:

<1min	1-5min	5-10min	10-30min	30-60min	>60min
alle 5 sec	alle 15 sec	alle 30 sec	alle 1 min	alle 5 min	alle 10 min

Die restliche Arbeitszeit wird am Display angezeigt. Sobald die eingegebene Zeit erreicht wird, bleibt das Gerät automatisch stehen und gibt ein akustisches Signal von sich.

Wird der Turbochef vor Gesamtablauf der programmierten Arbeitszeit angehalten, wird am Display durch blinkendes Aufleuchten des Symbols angezeigt, dass das Gerät eine vorherbestimmte Arbeitszeit hat, welche noch nicht vervollständigt ist.

TEMPERATUR

Auswahl der Temperatur:
- die TEMPERATUR-Taste drücken,
- mit Genius die gewünschte Temperatur wählen. Am Display wird die eingegebene Temperatur angezeigt.
- Wird keine Temperatur eingegeben, nachdem die Maschine „kalt" arbeiten muss, werden am Display zwei horizontale Linien aufscheinen, welche anzeigen, dass keine Erhitzung besteht.
- Das Temperaturfeld variiert von 40° bis 115°.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 23 26/10/2007, 12.04

Vorerst alle Zubereitungen vorbereiten, welche keine Temperatureinstellung erfordern, sodass man nicht die Abkühlung des Turbochefs abwarten muss, um mit den nachfolgenden Zubereitungen vorzugehen.

REZEPTBUCH

Turbochef hat 99 gespeicherte Rezepte:
- 49 internationale Rezepte, gleich für alle Länder.
- 50 nationale Rezepte, kodifiziert je nach Land, in welchem das Gerät gekauft wurde.

KODIFIZIERUNG DER LÄNDER: siehe beigelegtes Blatt.
Für das Rezeptverzeichnis die Tabelle des Rezeptbuches konsultieren. Wünscht man Rezepte anderer Länder zu realisieren, ist es möglich, die Rezeptbücher bei Ihrem Vertrauenshändler zu erwerben.

AUSWAHL DES LANDES:
- den Turbochef mit der ⏻ Taste einschalten,
- 5 Sekunden lang die Taste mit dem Symbol des Rezeptbuches gedrückt halten, man wird ein „Bip" hören,
- am Display wird das Symbol des Rezeptbuches zu leuchten beginnen, und die Schrift CP:00 wird aufscheinen,
- den Genius nach rechts drehen, bis dass die Schrift „CP:--" und die Nummer des ausgewählten Landes aufscheint,
- weitere 5 Sekunden die Taste mit dem Symbol des Rezeptbuches gedrückt halten, man wird 3 „Bip" hören.
- das Display wird erneut den Roboterumriss und die Geschwindigkeit „1", wie bei Einschaltung des Gerätes, anzeigen.

REALISIERUNG EINES GESPEICHERTEN REZEPTES
- die Taste mit dem Symbol des Rezeptbuches drücken
- den Genius bis zur Visualisierung der Nummer des ausgewählten Rezeptes drehen,

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 24 26/10/2007, 12.05

- am Display wird „1P:—„ und die Nummer des ausgewählten Rezeptes (siehe VERZEICHNIS IM REZEPTBUCH) erscheinen,
- die Nummer 1 wird zu leuchten beginnen (welche anzeigt, dass man mit der ersten Bearbeitungsphase des Rezeptes beginnt) und wird auch weiterhin aufleuchten,
- den Text des Rezeptbuches bei der Hand, die Zutaten der ersten Verarbeitungssequenz in den Becher einführen, indem im Rezept angegebene Maßeinheiten und Reihenfolge eingehalten werden,
- „START" drücken,
- die Nummer 1 wird für einen Moment permanent, der Turbochef wird zu arbeiten beginnen; bereiten Sie in der Zwischenzeit die Zutaten für die darauf folgende Phase vor;
- bei Beendung der Bearbeitungsphase wird die Maschine ein „Bip" von sich geben, und am Display wird die Nummer 2 zu leuchten beginnen, welche die nächste Arbeitsphase anzeigt,
- dies alles bis zum Ende aller Phasen des gewählten Rezeptes,
- natürlich werden in jeder Bearbeitungsphase die relativen Symbole aufleuchten um anzuzeigen, was die Maschine macht, gleich wie bei einer manuellen Programmierung,
- nach der letzten Bearbeitungsphase wird die Maschine, wie bei Ende einer MANUELLEN Zubereitung, einen durchgehenden Laut von sich geben.

Bei der Realisierung eines gespeicherten Rezeptes ist es absolut unentbehrlich, dass die Zutaten in genauer im Rezeptbuch angegebener Reihenfolge eingeführt werden.

START/STOP

Auswahl des „Startens/Anhaltens" der Funktionen:
- die START/STOP-Taste drücken, um die eingegebene Verarbeitung zu starten,
- die START/STOP-Taste drücken, um den Turbochef anzuhalten.

.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 25 26/10/2007, 12.05

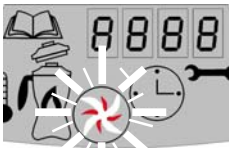
4- VERARBEITUNGSBEISPIELE

NORMALE VERARBEITUNG:
- Nach Einführen der Zutaten in den Becher, gut den Deckel schließen.
- Die GESCHWINDIGKEITS-Taste drücken, dann mit Genius die gewünschte Geschwindigkeit wählen.
- Die ZEIT-Taste drücken, dann mit Genius die gewünschte Zeit wählen.
- Die TEMPERATUR-Taste (falls notwendig) drücken, dann mit Genius die gewünschte Temperatur wählen.
- Zum Schluss die START/STOP-Taste drücken (um den Motor zu starten).

AUTOPULSE-VERARBEITUNG (unterbrochene Arbeit):
Ist Turbochef mit Normalprogramm in Funktion:
- Kurz die AUTOPULSE-Taste drücken – somit geht die Verarbeitung von NORMAL auf UNTERBROCHEN über. Das Aufleuchten des diesbezüglichen Symbols am Display wird anzeigen, dass die Funktion AUTOPULSE im Gange ist.

TURBO-VERARBEITUNG:
Ist Turbochef mit Normalprogramm in Funktion:
- die TURBO-Taste drücken, um die TURBO-Funktion zu aktivieren,
- die TURBO-Funktion bleibt solange die Taste gedrückt wird operativ,
- die TURBO-Funktion ist von der Geschwindigkeit 6 bis zur Geschwindigkeit 10 aktiv.

Das Display gibt die TURBO-Funktion mittels Aufleuchten des GESCHWINDIGKEITS-Symbols an.



TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 26 26/10/2007, 12.05

ERWÄRMUNG DER SPEISEN:
- die GESCHWINDIGKEIT mit vorher angegebener Methode wählen,
- die gewünschte TEMPERATUR wählen,
- die „START/STOP”-Taste drücken.
- Der Turbochef wird bis zur Erreichung der eingegebenen Temperatur arbeiten, dann bleibt er stehen. Wünscht man, dass sich die Kochzeit verlängert, muss die gewünschte Zeit eingegeben werden.

Das Display zeigt die laufende Erhitzung an durch:
- Aufleuchten des Temperatursymbols,
- Blinken des Flammensymbols,
- Anzeige der aktuellen Temperatur.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 27 26/10/2007, 12.05

RATSCHLÄGE FÜR EINE KORREKTE BENUTZUNG

- Zum Zerkleinern, Reiben, Pulverisieren und Steifschlagen muss der Becher vollkommen sauber und trocken sein.
- Zum Zerkleinern, Reiben, Pulverisieren und Homogenisieren, darf das Volumen der Zutaten niemals die Hälfte des Bechers überschreiten.
- Beim Zerkleinern muss man betrachten, dass die Geschwindigkeit proportioniert zur Härte der Zutaten ist, während die Zeit proportioniert zur Quantität der zu zerkleinernden Zutaten ist.
- Muss man kleinere Quantitäten (Knoblauchzehen, ein Büschel Petersilie usw.) zerkleinern, die schnellste Geschwindigkeit einstellen und die Zutaten in einem Schub in die Öffnung des Deckels geben.
- Niemals die Messerklingen in der Spülmaschine reinigen. Ein sehr kleines Bürstchen oder Flaschenbürstchen verwenden, um auch die Zwischenräume an der unteren Seite zu erreichen, ohne dabei dem Risiko ausgesetzt zu sein, sich zu schneiden.
- Nach Reinigung der Messerklingen, diese sehr gut trocknen. Eventuell dieselben montieren und den Turbochef einige Sekunden lang mit schnellster Geschwindigkeit arbeiten lassen, sodass sich die Wassertropfen an den Becherwänden entlang verstreuen.
- Muss man harte Zutaten wie Mandeln, Nüsse, Schokolade usw. zerkleinern, die dazu notwendige Geschwindigkeit einstellen, und die Maschine wird von Sekunde zu Sekunde automatisch ihre Geschwindigkeit erhöhen.
- Nach Zerkleinerung von sehr harten Zutaten wie Eis, Trockenfrüchte, Schokolade usw. kontrollieren, dass die Messerklingen noch vollkommen angeschraubt sind. Der Rührаufsatz darf niemals mit einer anderen, als in den verschiedenen Rezepten angegebenen Geschwindigkeit verwendet werden, nachdem er ansonsten kaputt gehen könnte.
- Beim Kochen niemals 1,5 Liter an Zutaten (zwischen flüssigen und soliden) überschreiten, nachdem sonst das Risiko besteht, dass der Becherinhalt überläuft.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 28 26/10/2007, 12.05

- Während der Turbochef in Funktion ist, nur die in der Ausstattung beigelegte Spatel verwenden, um die Zutaten von den Wänden des Bechers zu lösen oder um diese umzurühren.
- Um Zubereitungen mit siedender Milch zu realisieren, immer den Verschluss des Deckels während des Kochens entfernen. Am Ende der Kochzeit den Deckel nicht sofort öffnen, sondern die Messerklingen ohne Temperatur drehen lassen, bis dass die Milch zu sieden aufgehört hat, um dann zu öffnen.
- Den Turbochef nicht in die Nähe von Wärmequellen stellen (Küche, Herd usw.).
- Möchten Sie den Turbochef verstellen ist es notwendig, denselben aufzuheben, und niemals der Arbeitsfläche lang zu ziehen: man riskiert die Funktionsfähigkeit der Maschine zu beschädigen.
- Vor Verwirklichung jeglichen Rezeptes aufmerksam alle Zutaten durchlesen, um sie in korrekter Art vorzubereiten und zugriffsbereit zu haben, daraufhin buchstäblich die Realisierungssequenzen befolgen.
- Sieht ein Rezept vor, dass einige Zutaten in „Würfel- oder Würfelchenform" sind, ist es notwendig, dieselben dermaßen vorzubereiten, ansonsten verbinden sie sich nicht gut mit den anderen Zutaten des Rezeptes. Die Würfel müssen seitlich ca. 1 – 1,5 cm sein, die Würfelchen hingegen seitlich kleiner mit 1 cm.
- In jeglichen Zubereitungen auf Fruchtbasis (Säfte, Sorbet, Marmeladen usw.) eine komplett geschälte Zitrone, d. h. ohne weißes Häutchen, ohne Kerne und in kleine Stücke geschnitten beifügen. Die Zitrone wird als Antioxidationsmittel fungieren und die Farbe und den Geschmack hervorheben.
- Für die Zubereitung von Eis und Sorbet, sowie für das Schlagen der Sahne ist es notwendig, dass die Maschine kalt ist, und der Becher einige Stunden vorher im Kühlschrank kaltgestellt wird. Hat man die Maschine kalt, jedoch nicht daran gedacht, den Becher kühl zu stellen, kann man dies machen, indem man darin Eis zerkleinert, dies folglich entfernt und mit der Zubereitung fortschreitet.
- Bei Zubereitungen, welche eine längere Kochzeit benötigen, kann es notwendig sein, etwas Flüssigkeiten hinzuzufügen.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 29 26/10/2007, 12.05

- Auf dieselbe Art und Weise, muss man Zubereitungen, die z. B. den Gebrauch von durchpassierten Tomaten erfordern, beachten, dass nicht alle passierten Tomaten gleich sind, sondern dass sie sich in der Konsistenz und somit in der enthaltenen Flüssigkeitsmenge ändern können.
- Für die Zubereitung von Fleischgerichten, muss man auf die Wichtigkeit der Fleischart und des verwendeten Stückes achten. Die Kochzeiten der Rezepte sind ausschließlich nur auf die darin angegebenen Fleischarten und -schnitte bezogen. Sollte aus irgendeinem Grund beschlossen werden, andere Fleischarten zu benutzen, muss dabei beachtet werden, dass sich die diesbezüglichen Kochzeiten ändern. Selbstverständlich muss bei Verlängerung der Kochzeit auch die Flüssigkeitsmenge im Becher während des Kochens erhöht werden.
- Am Ende der Kochzeit vor Öffnen des Deckels einige Momente warten und eventuellen „Dampfwolken" Vorsicht schenken. Sie könnten sich verbrennen.
- Bei unangemessener Verwendung des Gerätes, z. B. durch Einführung höherer als im Rezept angegeben Mengen, oder höherer als von der Maschine aufnehmbaren Mengen, tendiert der Motor sich zu überhitzen, und deshalb wird zur Wahrung des Motors ein Thermoschutz eingreifen, welcher diesen bis zur Abkühlung blockiert. Nach vollkommener Abkühlung kann das Gerät wiederum funktionieren (für die vorhergesehenen Maximalmengen den Absatz „BECHER" zu Rate ziehen).
- Wünscht man nach ein „warmen" Zubereitung auf eine „kalte" überzugehen, rät man zur Beschleunigung der Geräteabkühlung, dasselbe bei der Geschwindigkeit 10 für mindestens 2 Minuten arbeiten zu lassen.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 30 26/10/2007, 12.05

Im Falle dass……

……Das Gerät nicht startet:

- Kontrollieren, dass der Stecker in die Stromdose gesteckt ist.
- Kontrollieren, dass der Deckel vollkommen geschlossen ist und somit nicht am Display das Symbol aufblinkt.

……Das Gerät automatisch abschaltet: -Kontrollieren, dass nicht übermäßige als vom Turbochef aufnehmbare Mengen eingeführt sind, und dass keine Überhitzung aufgetreten ist (siehe Absatz „THERMOSTAT"). In diesem Falle wird am Display „**ER:01**" visualisiert. Es wird ausreichen, die Maschine in Stand-By zu begeben und abzuwarten, bis dass sich der Motor abkühlt, und das Gerät wieder funktionsbereit ist.

……Das Gerät nicht startet und am Display „ER:02" visualisiert wird: Dies bedeutet, dass das Gerät einer zu niederen Außentemperatur ausgesetzt wurde (z. B. im Falle des Transportes in der Wintersaison). Es wird ausreichen, das Gerät in einem normal beheizten Raum anzuschließen und einige Minuten abzuwarten.

……Das Gerät nicht startet (oder sich während der Verarbeitung blockiert) und am Display „ER:03" visualisiert wird: Bedeutet dass:

1- In den Becher zu hohe Mengen an Zutaten eingeführt wurden. Es wird ausreichen, den Becher ein wenig zu leeren.

2- Es wurde eine für die auszuführende Zubereitung unangebrachteGeschwindigkeit eingegeben. Es wird ausreichen die Geschwindigkeit durch drücken der Taste 0/I zu korrigieren und die Anweisungen im Absatz „2-KORREKTUR DER EINGEGEBENEN DATEN" zu befolgen.

……Das Gerät abnormal erhitzt (d.h. zuviel oder zuwenig): Kontrollieren, dass das Heizungselement nicht schmutzig ist (sieheAbsatz "REINIGUNG").

……Am Display das Symbol **aufleuchtet:** Das Gerät muss zum Kundendienst gebracht werden.

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 31 26/10/2007, 12.05

RECYCLING UND ENTSORGUNG

Hört das Gerät auf zu funktionieren und muss verschrottet werden, muss man dafür sorgen, dass seine Entsorgung mit möglichst geringer Umweltbelastung erfolgt, gemäß den Auflagen der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE.

1- Ist auf einem Produkt das Symbol einer durchkreuztenMülltonne angegeben, bedeutet dies, dass das Produkt der Europäischen Richtlinie 2002/96/CEentspricht.
2- Alle elektrischen und elektronischen Produkte müssten separat im Zusammenhang der Differenzial-Müllentsorgung der Gemeinde mittels spezifisch designierten Sammlungen seitens der Regierung und lokalen Behörden entsorgt werden.
3- Die korrekte Entsorgung der obsoleten Geräte verhilft evtl. mögliche negative Konsequenzen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt vorzusorgen.
4- Für genauere Informationen zur Entsorgung der obsoleten Geräte die Gemeinde, den Müllentsorgungsservice oder das Geschäft kontaktieren, in welchem das Produkt erworben wurde

TECHNISCHE DATEN

Maximale Leistung: ..... 2.200 W
Nominalwert des Motors: ..... 330 W
Nominalwert der Erhitzung: ..... 800 W
Stromversorgung: ..... 230V-50 Hz
Becher: ..... Edelstahl
Maximale Füllmenge: ..... 2 Liter
Geschwindigkeit: elekt. regulierbar von 60 bis 14.320 . U/Min
..... mit 23 verschiedenen Möglichkeiten
Maximale Platzeinnahme: ..... (H x B x T) 44 x 27,7 x 23 cm
Gewicht: ..... 7,2 kg

CE

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 32 26/10/2007, 12.05

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 33 26/10/2007, 12.05

TURBOCHEF TED COL 25-10-07.pmd 34 26/10/2007, 12.05

TURBOCHEF
Via Alfieri, 28 - 41100 MODENA
Tel. +39 059 332325 Fax +39 059 3364591
www.turbochef.it
e.mail: info@turbochef.it